

# Italienska smaker sedan 1999



PECORINO MOLITERNO TARTUFO 31,6% 1/2 CA 2,7 KG

SKU: 13935



Pecorino Moliterno Tartufo  
Halv, ca 2,7 kg

## PRODUKT BESKRIVNING

### Halvhård fårost från Sardinien med svart sommartryffel från Toscana !

Den har en solid, balanserad och behagligt stark smak - med distinkta toner från svart sommartryffel från Toscana.

Ytan har en skorpa som är varmt ljusbrun. Halvhård ost, halmgul färg med "tryffelränder", ljusbrun skorpa och oregelbundna, små hål. Lagrad i 12-15 månader. Den rekommenderas att serveras rumstempererad till ostbrickan tillsammans med ett torrt rött vin. Om du dessutom serverar den med nötter och/eller sylt, skapas en optimal balans mellan sälta och sötma.

**Mjolk:** Får.

**Typ av metod:** Lagrad 12-15 månader med Tryffel.

**Färg:** Halmgul med infälld tryffel "tryffelådror", bärnstensfärgad skorpa.

**Karaktär:** Intensiv, balanserad smak.

**Servering:** Rumstemperatur. Ät som den är eller tillsammans med ett fylligt, rött vin och nötter och/eller marmelad.

**Vikt:** Delad ca 2,7 kg.

**Förvaras:** i kyl +4 °C / +6 °C.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad **fårmjök\***, salt, **löpe**, tryffel\*. \*Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1637 kJ / 395 kcal
Fett	31,6 g
- varav mättade fettsyror	21,5 g
Kolhydrater	3,3 g
- varav sockerarter	1,6 g
Protein	24,2 g
Salt	2,2 g

### **Pecorino Moliterno Tartufo**

Pecorino Moliterno Tartufo – Superlyxig tryffel pecorino! De intensiva och aromatiska tonerna av tryffeln blandar sig perfekt med sötman av fårmjök i en kombination av överraskande aromer, dofter och smaker.

Från färsk, pastöriserad fårmjök – bearbetas inom 24 timmar från mjölkning – för att bevara alla organoleptiska egenskaper – till en obestridd kvalitet. Unik produkt i sitt slag, kännetecknad av en balanserad struktur som är resultatet av noggrann lagring/mognad och smaksättning som sker i en fuktig miljö under 12-15 månader.

Rundformad ost med rak bärnstensfärgad sida, vars konsistens är kompakt med distinkta mörka streck "tryffelådror" av den dyrbara, finhackade tryffeln. Rekommenderas att äta som den är för att uppskatta varje nyans av smak eller tillsammans med ett fylligt rött vin för att fullborda den sensoriska upplevelsen.

